



*Consiglio Regionale*

## **Regolamento di attuazione della L.R. 31 luglio 2012, n. 38 "Disciplina delle attività agrituristiche in Abruzzo"**

### **Art. 1 Finalità**

1. Il presente regolamento disciplina l'attività agrituristica in attuazione dell'art. 17, comma 1, della L.R. 31 luglio 2012, n. 38 (Disciplina delle attività agrituristiche in Abruzzo) di seguito denominata legge.

### **Art. 2 Definizioni attività agrituristiche**

1. Nell'ambito del presente regolamento e in applicazione delle disposizioni di cui all'art. 2 della legge si fa riferimento alle seguenti definizioni:
  - a) alloggio: offerta di pernottamento in locali al chiuso organizzati in unità abitative, camere o appartamenti o in spazi aperti organizzati in piazzole attrezzate (agricamping). Tutte le strutture per l'ospitalità devono rispettare le disposizioni urbanistiche ed igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente;
  - b) somministrazione di pasti e bevande: offerta di pasti e bevande rientranti nella normale ristorazione nel rispetto delle disposizioni e dei limiti previsti dalla legge e dal presente regolamento;
  - c) organizzazione di degustazioni di prodotti agricoli aziendali trasformati anche integrati da prodotti delle aziende agricole locali, nonché da prodotti di qualità abruzzesi, compresa la mescita di vini: offerta di uno o più piatti nei quali è prevalente la valorizzazione di un prodotto aziendale senza che l'offerta complessiva abbia la caratteristica di un pasto completo;
  - d) organizzazione di attività ricreative, culturali, ippoturistiche, sportive, escursionistiche, naturalistiche, allestimento di strutture museali dedicate al mondo rurale: offerte di svago, assistenza o formazione organizzata dall'imprenditore agrituristico nell'ambito della sua impresa per intrattenere i propri ospiti. Le attività didattiche e sociali attivate dalle aziende agrituristiche devono svolgersi nel rispetto della specifica normativa regionale in materia;
  - e) trasformazione e confezionamento di prodotti: sono le attività di manipolazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti agricoli, ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o dall'allevamento di animali. Tali attività possono essere realizzate direttamente dall'azienda agrituristica presso le proprie strutture nel rispetto della normativa sanitaria vigente. In mancanza di appositi laboratori aziendali, le predette attività possono essere effettuate presso strutture gestite da altri operatori;
  - f) vendita dei prodotti agricoli: attività di vendita diretta dei prodotti agricoli su superfici all'aperto nell'ambito dell'azienda agricola o di altre aree private, in forma itinerante, in forma non itinerante su aree pubbliche, in locali aperti al pubblico, su

aree pubbliche mediante l'utilizzo di un posteggio, con le modalità tipiche del commercio elettronico;

- g) svolgimento del ruolo di operatore ambientale e culturale: azioni di sensibilizzazione e di educazione per la formazione di una nuova coscienza ecologica, finalizzata ad un profondo cambiamento culturale nell'ottica dei principi della sostenibilità.

### Art. 3

#### Esercizio dell'agriturismo

1. Il titolare dell'attività agrituristica è l'imprenditore agricolo definito dall'art. 2135 del codice civile, singolo od associato (società di persone o di capitali), che conduce un'azienda sia in proprietà che ad altro titolo.
2. L'impresa agricola deve essere iscritta al Registro delle Imprese della Camera di Commercio (sezione speciale "imprese agricole").
3. I soggetti di cui all'art. 3 della legge possono avvalersi di personale dipendente assunto a tempo determinato, indeterminato e parziale per l'attività agricola da utilizzare nelle attività agrituristiche. L'inquadramento di assunzione è quello previsto dal contratto di lavoro agricolo ai fini della vigente disciplina previdenziale, assicurativa e fiscale. Il ricorso ad altre professionalità esterne è consentito per lo svolgimento delle attività di cui all'art. 2, lettere c), d), g), nel rispetto della normativa vigente.
4. Le dizioni "Imprenditore agrituristico", "Azienda agrituristica" o "Agriturismo" possono essere usate solo da imprenditori e aziende regolarmente iscritti nell'Elenco regionale e che hanno provveduto ad inoltrare al comune la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA).

### Art. 4

#### Attività agrituristiche

1. Le attività agrituristiche di cui all'art. 2, comma 1, lettere a), b) e c), sono svolte in azienda nei limiti massimi derivanti dal calcolo della prevalenza dell'attività agricola sull'attività agrituristica e fermo restando il rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente.
2. Le attività agrituristiche di cui all'art. 2, comma 1, lettere d), e), f) e g) possono essere svolte in strutture poste anche all'esterno dei beni fondiari dell'azienda, in tal caso queste devono essere di proprietà dell'imprenditore o comunque l'imprenditore deve dimostrare di avere sulle stesse un diritto reale di godimento, con esclusione del comodato.
3. Le attività di cui all'art. 2, comma 1, lettere a), b) e c), singolarmente e in modo indipendente danno luogo al certificato di abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica. Le attività di cui al medesimo articolo, lettere d), e), f) e g), singolarmente o complessivamente, non ottengono tale certificato se non nei casi in cui vengono svolte insieme almeno ad una attività di cui alle lettere a), b) e c) del comma 1 del medesimo articolo.
4. Le diverse attività agrituristiche vengono svolte in conformità ai seguenti parametri:
  - a) ospitalità in spazi chiusi: Alloggio agrituristico. La dicitura autorizzata è "Alloggio agrituristico" riferita alle tipologie seguenti:
    - 1) alloggio in strutture aziendali: l'ospitalità esercitata in locali aziendali è ammessa nel numero massimo di 50 posti letto, anche con pensione. L'ospitalità può avvenire in stanze singole, monolocali o appartamenti composti da più stanze.

Nel caso di monolocali o appartamenti può essere previsto l'uso della cucina. In tal caso l'alloggio viene fornito in unità abitative indipendenti, mono o plurilocali, dotate di cucina e servizi igienici e con eventuali spazi di socializzazione da ricavarsi anche all'esterno della struttura. Le suddette tipologie possono coesistere rispettando il predetto numero massimo di posti letto;

- 2) alloggio familiare: alloggio e pensione sono offerti nell'abitazione dell'imprenditore e/o in altre strutture aziendali idonee fino a un massimo di dieci ospiti. Nel caso di alloggio e somministrazione di pasti fino a un numero massimo di dieci è ammesso l'uso della cucina domestica. Gli imprenditori sono comunque tenuti a richiedere il certificato di abilitazione e l'iscrizione negli elenchi degli imprenditori agrituristici e operatori agrituristici;
- b) ospitalità in spazi aperti: Agricamping:
- 1) la dicitura autorizzata è "Agricamping";
  - 2) l'ospitalità può essere offerta predisponendo piazzole di sosta per tende, carrelli tenda, caravan, autocaravan, case mobili, mobile home, maxicaravan, sino ad un massimo di venti piazzole e per cinquanta persone ospitate contemporaneamente;
  - 3) il numero di persone ospitate nell'agricampeggio può cumularsi al numero di persone ospitate nelle strutture ricettive aziendali, sino ad un massimo di ottanta persone ospitate contemporaneamente. In tutti i casi devono essere rispettati i requisiti igienico sanitari e di sicurezza previsti dalle normative vigenti e, comunque, i campeggi devono essere realizzati rispettando il paesaggio e la conformazione del sito che deve essere inverdito e alberato;
- c) somministrazione di pasti e bevande - Ristorazione agrituristica:
- 1) la dicitura autorizzata è "Ristoro agrituristico";
  - 2) l'azienda agricola, ai sensi dell'art. 2 della legge, nell'attività di somministrazione di pasti e bevande, nelle degustazioni, assaggi, ed eventi deve utilizzare prodotti propri e di aziende agricole della Regione. Nella preparazione dei pasti va data preferenza ai prodotti locali tipici e biologici, caratterizzati dai marchi tutelati dalla normativa regionale, nazionale e europea e/o compresi nell'elenco regionale dei prodotti agro-alimentari tradizionali. I piatti devono essere basati sulla gastronomia tipica locale e regionale. Le bevande da somministrare sono quelle preparate in azienda anche con lavorazioni esterne, ma con materie prime prevalentemente aziendali. Possono essere somministrate anche bevande alcoliche e superalcoliche tipiche della tradizione regionale;
  - 3) nell'utilizzo degli ingredienti per la preparazione dei pasti devono essere rispettati i limiti di provenienza per quanto riguarda le materie prime come stabilito dall'allegato A al presente regolamento;
  - 4) al fine di rendere trasparente e tracciabile la provenienza delle materie prime, è obbligatorio esporre in luogo ben visibile al pubblico un apposito cartello con il nome e l'indirizzo delle aziende agricole fornitrici dei prodotti e con l'indicazione delle materie prime di provenienza aziendale. Le stesse indicazioni di origine devono essere riportate sui menu distribuiti ai tavoli e esposti all'esterno del locale di somministrazione. Il mancato rispetto di tale procedura dà luogo alle sanzioni previste dall'art. 16 della legge;
  - 5) gli acquisti extra-aziendali, nei limiti sopraindicati, possono essere effettuati:
    - 5.1 direttamente da aziende agricole regionali (secondo normativa vigente) senza particolari vincoli commerciali tra le parti;

- 5.2 da aziende agricole regionali con accordi di fornitura;
- 5.3 da laboratori alimentari artigianali abruzzesi, per prodotti tutelati da marchi europei, nazionali e regionali e/o per prodotti per i quali siano in grado di certificare la provenienza regionale delle materie prime impiegate anche attraverso la stipula di contratti di filiera con aziende agricole;
- 6) è fissato in ottanta posti il limite massimo autorizzabile per l'attività di ristoro;
  - 7) a ciascuna azienda verrà assegnato un numero massimo di posti ristoro, in relazione, rispettivamente, alle caratteristiche strutturali, alle giornate agrituristiche disponibili e alla consistenza delle produzioni agricole aziendali;
  - 8) ai sensi dell'art. 8, comma 5, della legge, se la somministrazione di pasti e bevande interessa un numero non superiore a dieci ospiti, può essere autorizzato l'uso della cucina domestica;
  - 9) i locali destinati alla somministrazione di pasti, alimenti e bevande devono avere una superficie non inferiore a 1,2 metri quadrati per posto/tavola;
  - 10) i locali devono essere dotati di finestre che garantiscono il ricambio dell'aria. Sono ammesse soluzioni artificiali integranti i sistemi di aerazione ed illuminazione;
  - 11) per gli ospiti che usufruiscono della somministrazione di pasti, alimenti e bevande deve essere disponibile almeno un servizio igienico facilmente accessibile e non comunicante direttamente con i locali di somministrazione;
  - 12) per un massimo di 15 giornate all'anno in occasione di eventi particolari, da comunicarsi al comune competente è ammesso, fermo restando il soddisfacimento di tutti i requisiti, il raddoppio del numero dei posti ristoro. Gli eventi devono essere attività organizzate dall'azienda agrituristica singolarmente o insieme ad altre imprese in grado di valorizzare l'ambiente e/o l'alimentazione e/o le tradizioni rurali. L'imprenditore può organizzare spazi espositivi e degustazioni anche con i prodotti acquistati presso altri agricoltori della Regione;
- d) organizzazione di attività sportive, culturali, ricreative e altre attività multifunzionali:
- 1) le attività ammesse devono avere un rapporto di connessione con l'attività aziendale e con l'ambiente e la cultura rurale. Rientrano tra le attività sportive, culturali, ricreative e del benessere: l'ippoturismo, escursioni in bici e canoe, il trekking, l'organizzazione di itinerari artistici, escursionistici, naturalistici, la pratica in strutture aziendali di tennis, bocce, l'organizzazione di corsi, mostre, giornate culturali tese a valorizzare le tradizioni e la cultura del mondo agricolo, l'organizzazione di laboratori di recupero e valorizzazione della musica e del ballo popolare, l'allestimento di musei e di attività di recupero dei costumi abruzzesi; l'allestimento di orti botanici, giardini officinali, giardini tematici, biblioteche; la pesca sportiva, il tiro con l'arco, l'artigianato rurale, l'osservazione naturalistica, fitoalimurgia (conoscenza dell'uso delle specie vegetali, soprattutto erbe spontanee a scopo alimentare) ed altre attività compatibili con il mondo rurale;
  - 2) le attività ricreative, sportive e culturali e del benessere possono svolgersi come servizi integrativi e accessori rispetto alle attività principali di ospitalità e/o somministrazione di pasti e bevande. Esse devono essere dimensionate per soddisfare le esigenze dei soli ospiti aziendali che hanno usufruito dei servizi di alloggio;
  - 3) nell'ambito dell'azienda agrituristica non sono compatibili:

- 3.1 le attività sportive non connesse con l'azienda, il territorio e la cultura rurale che generano un corrispettivo autonomo;
- 3.2 la presenza di strutture ed impianti sportivi utilizzati da persone diverse dai fruitori dell'azienda agrituristica.

#### Art. 5

##### (Connessione e prevalenza)

1. L'attività agrituristica è caratterizzata dal rapporto di connessione con l'impresa agricola e cioè con le attività di coltivazione, silvicoltura, allevamento, trasformazione e vendita dei prodotti aziendali, che devono comunque rimanere prevalenti.
2. Il principio della prevalenza viene stabilito con il criterio del tempo lavoro. Il calcolo deve essere operato con le tabelle di conversione allegate al presente regolamento Allegati B, C e D. La Giunta regionale con propria deliberazione aggiorna le suddette tabelle quando ne ravvisa la necessità o in seguito a modifiche legislative.
3. I Servizi ispettorati provinciali dell'agricoltura competenti per territorio (SIPA), in base ai dati dichiarati nella domanda per il rilascio del Certificato di Abilitazione all'esercizio dell'Attività agrituristica e in funzione delle strutture disponibili in azienda, verificano la prevalenza e stabiliscono le potenziali attività che le aziende possono svolgere.
4. Sono oggetto di valutazione, ai fini del rilascio del certificato di abilitazione:
  - a) l'effettiva sussistenza del rapporto di connessione funzionale tra attività agricola ed agrituristica;
  - b) la capacità agrituristica massima che l'azienda può esercitare, perché l'attività agricola rimanga prevalente in base al parametro del tempo di lavoro;
  - c) la potenzialità produttiva di materie prime agroalimentari per esercitare l'attività di somministrazione di pasti e bevande o di degustazione, nel caso in cui queste vengano praticate;
  - d) la disponibilità di idonei fabbricati per l'esercizio dell'attività agrituristica richiesta.
5. Il tempo di lavoro dedicato all'attività agricola deve essere superiore rispetto a quello indicato per le attività agrituristiche. Le giornate di lavoro agrituristiche devono essere inferiori al 50 per cento del totale delle giornate agricole. Tale rapporto sale al 60 per cento nelle aree montane, svantaggiate di cui all'art. 32, paragrafo 1, lettere a) e b) del Reg. (CE) 17 dicembre 2013, n. 1305 (Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga il Reg. (CE) n. 1968/2005 del Consiglio).
6. Nella valutazione del rapporto di connessione e prevalenza ai fini agrituristiche si tiene conto, al fine del rispetto di quanto disposto dall'art. 3, comma 5, della legge, anche delle altre attività connesse praticate in azienda (fattorie sociali, fattorie didattiche).
7. Il rapporto di connessione e complementarietà è presunto nel caso di aziende agrituristiche di tipo familiare che, nel rispetto del numero massimo di dieci persone ospitate:
  - a) danno ospitalità ai campeggiatori utilizzando fino a cinque piazzole;
  - b) effettuano attività di ricezione e di somministrazione di pasti e bevande fino a dieci ospiti.

#### Art. 6

##### Elenco regionale degli imprenditori ed operatori agrituristiche

1. Elenco imprenditori agrituristiche:

- a) gli imprenditori agrituristici sono gli imprenditori agricoli provvisti di certificato di abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica rilasciato dai Servizi competenti della Giunta regionale e coloro che erano già iscritti, al momento di entrata in vigore del presente regolamento, nell'elenco regionale degli imprenditori agrituristici istituito ai sensi dell'art. 68, comma 1, della L.R. 18 febbraio 2010, n. 5;
  - b) è istituito presso la competente Direzione della Giunta regionale "l'Elenco Regionale degli imprenditori agrituristici";
  - c) la dizione "Imprenditore agrituristico" può essere usata solo da imprenditori agricoli che sono provvisti di certificato di abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica.
2. Elenco operatori agrituristici:
- a) gli operatori agrituristici sono gli imprenditori agrituristici che hanno presentato al SUAP del competente Comune la Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) e coloro che, al momento di entrata in vigore del presente regolamento, risultano già iscritti nell'elenco regionale degli operatori agrituristici istituito ai sensi dell'art. 68, comma 2 della L.R. 5/2010;
  - b) è istituito presso la competente Direzione regionale "l'Elenco Regionale degli operatori agrituristici". Gli elenchi hanno come finalità il monitoraggio, il controllo, e gli adempimenti previsti dall'art. 13 della legge 96/2006;
  - c) la dizione "Operatore agrituristico" può essere usata solo da imprenditori agrituristici che hanno presentato segnalazione di inizio attività al SUAP del Comune;
  - d) la dizione "azienda agrituristica" o "agriturismo" può essere usata solo da aziende agricole il cui titolare è un imprenditore agricolo operatore agrituristico.

#### Art. 7

#### Certificato di abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica

1. Gli imprenditori agricoli che fanno richiesta del certificato di abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica devono:
  - a) documentare la propria posizione anagrafica e la consistenza aziendale mediante la costituzione del fascicolo aziendale di cui all'art. 9 del decreto del Presidente della Repubblica 1.12.1999, n. 503, e agli articoli 13 e 14 del D.Lgs. 29 marzo 2004, n. 99;
  - b) inoltrare apposita domanda ai sensi dell'art. 5, comma 1, della L.R. 38/2012 al Servizio ispettorato provinciale dell'agricoltura (Sipa) competente per territorio;
  - c) allegare alla domanda le seguenti dichiarazioni ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445:
    - 1) dichiarare la insussistenza delle condizioni indicate dall'art. 5, comma 3, lettere a) e b) della L.R. 38/2012;
    - 2) dichiarare il titolo di possesso dei fabbricati e dei terreni costituenti l'azienda;
    - 3) dichiarare il rapporto di connessione delle attività agrituristiche con quelle agricole e la prevalenza dell'attività agricola su quella agrituristica;
    - 4) indicare le tipologie e quantità di prodotti aziendali da destinare alla somministrazione dei pasti e delle bevande;
    - 5) indicare le strutture e relative superfici disponibili in azienda che si intendono destinare alle attività agrituristiche e le potenziali attività che l'azienda intende svolgere.
2. Entro trenta giorni dalla data di ricezione della domanda con la relativa documentazione, il Sipa provvede all'istruttoria di ammissibilità della richiesta e, nel caso di istruttoria positiva, al rilascio del Certificato di abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica. In caso di esito negativo deve essere comunicato al richiedente il motivo del diniego.

3. Il Sipa fornisce al competente Servizio della Giunta regionale i dati necessari all'iscrizione dello stesso nell'Elenco regionale degli imprenditori agrituristici.
4. Avverso il mancato rilascio del certificato di abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica e successiva iscrizione nell'elenco degli imprenditori agrituristici è ammesso ricorso alla Direzione competente della Giunta regionale, che si pronuncia entro novanta giorni dalla data di acquisizione dello stesso.
5. Il certificato decade nelle seguenti situazioni:
  - a) a seguito di specifica rinuncia da parte dell'interessato;
  - b) nel caso in cui vengano persi i requisiti di legge;
  - c) nel caso di mancato avvio dell'attività nel triennio successivo alla data di iscrizione nell'elenco regionale degli imprenditori agrituristici; l'iscrizione si intende effettuata alla data di rilascio del certificato di abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica di cui all'art. 4 della L.R. 38/2012.
6. La Struttura regionale competente verifica periodicamente la sussistenza e il mantenimento dei requisiti previsti.
7. La modulistica relativa all'attuazione del presente articolo viene predisposta dalla competente Direzione della Giunta regionale e resa disponibile anche in via telematica.

#### Art. 8

##### Disciplina amministrativa

1. I soggetti in possesso del Certificato di abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica possono esercitare attività agrituristiche previa presentazione allo Sportello unico per le attività produttive (SUAP) del comune territorialmente competente della Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) di cui all'art. 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi), su apposita modulistica predisposta dalla competente Direzione della Giunta regionale e resa disponibile anche in via telematica. Il possesso del Certificato di abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica costituisce condizione per la presentazione della Segnalazione certificata di inizio attività.
2. La SCIA, redatta in carta semplice, deve specificare:
  - a) le tipologie di attività agrituristiche che si intendono svolgere tra quelle elencate nel certificato di abilitazione;
  - b) i dati del Certificato di abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica;
  - c) i periodi di apertura e chiusura dell'attività.
3. Il Comune, nei sessanta giorni successivi alla presentazione della Segnalazione certificata di inizio Attività (SCIA), fornisce alla competente Struttura regionale i dati necessari per l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici di cui all'art. 4, comma 2, della legge.

#### Art. 9

##### Obblighi dell'imprenditore/operatore agrituristico

1. L'imprenditore agrituristico deve:
  - a) iniziare l'attività entro un anno dalla presentazione della SCIA;
  - b) esporre copia della SCIA che deve specificare la tipologia di alloggio, ristoro e/o altre attività agrituristiche;
  - c) esporre un cartello nello spazio antistante l'azienda con il simbolo regionale agrituristico e la dicitura «agriturismo», seguita dalla denominazione;

- d) esporre, per le strutture ricettive, il marchio nazionale dell'agriturismo italiano integrato dal simbolo regionale di cui alla lettera c); l'obbligo di esposizione del marchio decorre dall'adozione da parte della Regione del marchio nazionale dell'agriturismo italiano;
  - e) svolgere le attività nei limiti e modalità previsti dalla legge in materia di agriturismo e dal presente regolamento;
  - f) rispettare le norme di Pubblica Sicurezza relative agli ospiti alloggiati utilizzando per le comunicazioni anche tecnologie telematiche;
  - g) esporre in luogo visibile al pubblico i prezzi praticati per i servizi offerti;
  - h) esporre e tenere aggiornato in ogni camera il cartellino indicante il prezzo massimo del pernottamento e dei servizi ad esso collegati;
  - i) esporre un cartello con l'indicazione delle materie prime aziendali utilizzate secondo le indicazioni di cui all'art. 4, comma 4, lettera c), punto 4) del presente regolamento;
  - j) compilare i modelli Istat sulle presenze turistiche;
  - k) rispettare i periodi di apertura dell'agriturismo comunicati;
  - l) comunicare qualsiasi variazione delle attività previste al Servizio Ispettorato dell'Agricoltura competente per territorio e il relativo aggiornamento delle attività al Comune;
  - m) comunicare i prezzi delle attività ricettive alla Direzione regionale competente contemporaneamente alla SCIA per gli esercizi di nuova apertura. Nel corso della gestione la comunicazione va effettuata entro il 1° ottobre quella principale, o entro il 1° marzo dell'anno successivo quella supplementare, secondo quanto previsto dagli articoli 3, 6, 8 della L.R. 11/1993 e s.m.i..
2. In caso di variazioni nelle strutture e servizi aziendali va inoltrata una comunicazione integrativa della SCIA al SUAP del Comune che provvederà a trasmetterla alla competente Struttura regionale.

#### Art. 10

##### Tabelle e segnaletica

1. L'azienda agrituristica deve utilizzare obbligatoriamente targhe segnaletiche riportanti le specifiche tecniche contenute nell'allegato E del presente regolamento.
2. Nei casi in cui la segnaletica sia posta sulla strada, dovrà essere conforme a quella riportata negli allegati al regolamento di esecuzione e di attuazione del nuovo codice della strada (DPR 495/1992 e successive modifiche ed integrazioni).

#### Art. 11

##### Immobili destinati all'agriturismo

1. Possono essere utilizzati per attività agrituristiche gli edifici o parti di essi esistenti sul fondo ed utilizzati direttamente dall'imprenditore agricolo in rapporto di connessione con l'attività agricola e non più necessari alla conduzione del fondo, nonché locali o edifici rurali che sono nella disponibilità dell'impresa, siti nei "borghi rurali", all'esterno dei beni fondiari e delle aree urbane non rurali.
2. L'ospitalità in spazi all'aperto organizzati in piazzole è consentito esclusivamente in aree nella disponibilità dell'imprenditore agricolo, che possono essere anche esterne al fondo dove viene esercitata l'attività agricola, comunque non al di fuori del Comune dove ha



sede il centro aziendale o del Comune limitrofo allo stesso. Restano valide le autorizzazioni rilasciate in base alla normativa precedentemente vigente.

3. L'utilizzazione degli edifici a fini agrituristici non comporta il cambio di destinazione d'uso e le autorizzazioni o concessioni non sono soggette ad oneri di urbanizzazione. Ai fini della determinazione delle imposte e tributi comunali, nonché delle tariffe applicate da altri enti i locali utilizzati ad uso agrituristico sono assimilati ad ogni effetto alle abitazioni rurali in quanto l'attività agrituristica viene svolta in rapporto di connessione e complementarietà con quella agricola.
4. I fabbricati aziendali, per poter essere impiegati per le attività agrituristiche, devono risultare obbligatoriamente in rapporto di connessione con l'attività agricola da almeno cinque anni computati dalla data di rilascio del certificato di agibilità del fabbricato che si intende utilizzare.
5. I fabbricati rurali oggetto di contribuzione regionale, nazionale o europea, e sottoposti a vincolo di destinazione d'uso per effetto della normativa di riferimento, non possono essere destinati ad attività agrituristica prima che siano decorsi i termini previsti dagli impegni sottoscritti dai finanziamenti.
6. Ai sensi dell'art. 7, comma 7, della L.R. 38/2012 è vietata la costruzione di nuovi edifici da destinare ad agriturismo. Gli ampliamenti, se ammessi dagli strumenti urbanistici, sono destinati all'adeguamento igienico sanitario e alla realizzazione di servizi accessori all'agriturismo. Per servizi accessori si intendono locali di servizio (spogliatoi, ripostigli, disimpegno e altri locali senza permanenza fissa di persone) o spazi tecnici per attrezzature ed impiantistica (locali caldaia, condizionamento, trattamento acque ed altre attrezzature ed impiantistiche). La nuova edificazione non può essere destinata a locali per lo svolgimento delle attività di alloggio e somministrazione di pasti e gli interventi di ristrutturazione o ampliamenti devono essere realizzati nel rispetto delle caratteristiche tipologiche ed architettoniche del fabbricato e della disciplina urbanistico-edilizia della zona rurale in cui si trovano.
7. Il recupero degli immobili deve avvenire nel rispetto delle tipologie architettoniche tradizionali. Devono essere rispettati i materiali costruttivi tipici, le tipologie degli elementi architettonici e decorativi caratteristici dei luoghi. Le facciate degli edifici devono mantenere l'originario materiale di costruzione. Per la finitura esterna ed interna degli edifici sono ammessi i seguenti materiali: pietra, mattone, legno, cotto, terra cruda, coppo, ferro, rame, tegola anticata, infissi in legno e altri materiali affini ritenuti idonei al mantenimento della ruralità. Possono essere utilizzati altri materiali comunque validi a determinare la permanenza dei requisiti di ruralità.
8. Le recinzioni sono ammesse utilizzando materiali costruttivi tipici del luogo e colori che richiamano l'ambiente rurale: pietra, mattone, ferro, ferro battuto, legno, siepi naturali. Gli eventuali muri di contenimento realizzati in cemento armato, devono essere rivestiti in pietra o in altro materiale tipico del luogo oppure tinteggiati con colori propri dell'ambiente rurale. Le piante utilizzabili nella composizione delle aree verdi devono essere possibilmente tipiche del paesaggio rurale abruzzese in riferimento alla fascia pedoclimatica.
9. Il recupero di stalle, fienili, magazzini, deve avvenire in modo tale da rendere tali strutture compatibili con la tipica architettura rurale del luogo. In tal caso si deve intervenire sul tessuto esterno dell'edificio con appropriati interventi di mimesi, attuati con l'utilizzo dei materiali sopra elencati.
10. La Regione Abruzzo promuove interventi di restauro conservativo degli edifici rurali. La Regione favorisce il recupero delle abitazioni rurali attuate con i criteri del risparmio

energetico, con l'utilizzazione di energie rinnovabili a basso impatto ambientale, con i principi della bioarchitettura, con il risparmio dell'acqua, ecc..

11. Ai fini dell'applicazione del presente regolamento si intende per borgo rurale una struttura urbanistica di ridotte dimensioni legata alla storia della civiltà contadina e con tipologie architettoniche tradizionali del mondo rurale.

#### Art. 12

##### Fruibilità dei locali a persone diversamente abili

1. Le strutture agrituristiche adibite ad alloggio, ristoro e campeggio, nel rispetto della normativa vigente in tema di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche, devono essere accessibili a persone diversamente abili o con problemi di deambulazione e nel modo seguente:
  - a) alloggio agriturismo: è necessario che ciascuna struttura abbia almeno una camera o un appartamento, ogni cinquanta posti letto autorizzati, con relativo bagno attrezzato per disabili. Deve essere garantita l'accessibilità alla stanza/appartamento attraverso la sua ubicazione al piano terra o, se posta/o ai piani più alti, attraverso l'utilizzo dell'ascensore o, nell'impossibilità di realizzarlo, attraverso l'utilizzo di idonei mezzi meccanici;
  - b) ristoro agriturismo: nella ristorazione viene garantita l'accessibilità agli spazi comuni e la presenza di un bagno per disabili;
  - c) campeggio agriturismo: nel campeggio viene garantita l'accessibilità agli spazi comuni e la presenza di un bagno per disabili ogni venti piazzole e, comunque, ogni cinquanta persone ospiti del campeggio.

#### Art. 13

##### Norme igienico sanitarie

1. L'esercizio dell'attività agrituristica, con particolare riguardo alle attività di preparazione, manipolazione, e somministrazione di pasti e bevande è subordinata al rispetto delle disposizioni sanitarie vigenti. L'allegato F definisce i requisiti tecnici relativi agli spogliatoi, all'alloggio, agli spazi aperti ed alle piscine.

#### Art. 14

##### Tutela del paesaggio agrario e manutenzione del territorio

1. Le attività di cui all'art. 9, comma 3, della L.R. 38/2012 possono essere realizzate dall'azienda agricola e agrituristica, anche mediante la stipula di contratti d'appalto con le pubbliche amministrazioni competenti in base alla normativa vigente.

#### Art. 15

##### Vendita diretta e promozione dei prodotti

1. La vendita diretta può essere esercitata dagli imprenditori agricoli anche nell'ambito dell'esercizio dell'attività agrituristica nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 4 del D.Lgs. 228/2001 e s.m.i..

2. Per la vendita diretta si può utilizzare un apposito locale, anche di piccole dimensioni. Il frigorifero è indispensabile solo per la vendita di alimenti deperibili.
3. Nel caso di vendita diretta di quantità limitate di prodotto si ritiene sufficiente l'individuazione di una zona o di uno spazio da adibire a tale attività, nel rispetto dei requisiti di cui al comma 2. Per chi svolge attività agrituristica tale spazio può essere ricavato anche all'interno del locale di somministrazione o di altro locale idoneo.
4. In caso di vendita dei prodotti effettuata in modo del tutto saltuario e riferita alla stessa clientela che già usufruisce dei servizi dell'agriturismo, non è necessario dotarsi né di un locale né di uno spazio appositamente dedicato a tale attività.
5. La vendita di carni è subordinata alla presenza di uno spaccio autorizzato; le carni ottenute dal laboratorio-cucina sono destinate soltanto alla somministrazione; è vietata ogni altra forma di cessione, seppur diretta ed occasionale, al consumatore.
6. Nella segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), di cui all'art. 8 può essere inserita anche la Comunicazione di cui all'art. 4 del D.Lgs. 228/2001 riferita alla vendita diretta dei prodotti agricoli aziendali ed extra-aziendali che vanno specificati.

#### Art. 16

##### Programma per lo sviluppo dell'agriturismo

1. La Regione, in armonia con gli indirizzi della programmazione europea, nazionale e regionale, con la pianificazione territoriale, con la normativa sulle aree protette, con i regolamenti europei sullo sviluppo rurale, il turismo e l'ambiente, redige il programma regionale di qualificazione e di promozione dell'agriturismo e dello sviluppo delle aree rurali, con validità quinquennale ed eventuali aggiornamenti annuali.
2. In particolare il programma:
  - a) stabilisce gli obiettivi di sviluppo dell'agriturismo nel territorio regionale;
  - b) delinea gli interventi da promuovere ed eventualmente da sostenere.
3. Il programma per lo sviluppo dell'agriturismo viene approvato con deliberazione della Giunta regionale. L'aggiornamento annuale avviene sempre con deliberazione della Giunta regionale.

#### Art. 17

##### Piani di sviluppo quinquennali e programmi annuali

1. Nell'ambito delle attività previste dal Programma regionale per lo sviluppo dell'agriturismo le associazioni agrituristiche regionali con rappresentanza nazionale e comunque riconosciute dalla Regione, autonomamente o in maniera unitaria, possono presentare alla Direzione agricoltura dei piani quinquennali con programmi annuali entro il trentuno ottobre di ogni anno. I piani vengono approvati con determinazione della Direzione Agricoltura e sono adeguati in funzione degli aggiornamenti previsti dal Programma regionale.
2. Di seguito vengono elencate le principali azioni che sono inserite nei Piani e nei relativi programmi dalle associazioni agrituristiche:
  - a) animazione rurale con organizzazione di itinerari, stage, sistemi di promozione attiva;
  - b) consulenza, qualificazione professionale e aggiornamento;
  - c) studi e ricerche sul settore;
  - d) azioni di collegamento con il turismo ambientale e rurale;
  - e) studi, ricerche e aggiornamento banca dati.

3. Le attività previste dai programmi annuali delle associazioni agrituristiche sono realizzate e concluse nell'anno di riferimento secondo i criteri e le modalità stabilite dalla Giunta regionale, salvo proroghe.

#### Art. 18

##### Attività di Formazione professionale, aggiornamento e consulenza

1. La Regione promuove la formazione professionale rivolta agli operatori agrituristici (Imprenditore agrituristico, coadiuvanti partecipi dell'impresa, personale dipendente e occasionale) e la consulenza alle imprese agrituristiche (tecnica, fiscale, tributaria e finanziaria, sanitaria e per la sicurezza).
2. I corsi di formazione professionale, finalizzati all'acquisizione di nuove conoscenze, nuove competenze e nuovi comportamenti, devono prevedere prioritariamente lezioni teorico-pratiche nelle seguenti materie: legislazione agrituristica, organizzazione e gestione aziendale, obblighi tributari, norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, principi e norme di igiene alimentare, normativa igienico-sanitaria, trasformazione e vendita dei prodotti, promozione e comunicazione aziendale, principi generali dell'agriturismo, valorizzazione delle risorse territoriali, dei prodotti ed eno-gastronomia tipica locale e delle tradizioni rurali popolari, sicurezza attiva e passiva dell'agriturismo, progettazione dell'azienda agrituristica, principali tecniche di restauro, arredo e sistemazione aree verdi, regole e comportamenti di accoglienza ed ospitalità.
3. I corsi possono essere promossi dalle organizzazioni professionali agricole maggiormente rappresentative o dalle associazioni agrituristiche che ne sono emanazione e gestiti da enti di formazione professionale accreditati dalla Regione Abruzzo.
4. La qualificazione professionale del personale addetto alle attività agrituristiche, acquisita mediante la partecipazione ai corsi di cui al comma 2, ed attestata dall'ente di formazione accreditato, dà luogo all'attribuzione di punteggi ai fini della classificazione dell'azienda di cui all'art. 19.

#### Art. 19

##### Classificazione

1. La Regione Abruzzo, con atto amministrativo, stabilisce la procedura di classificazione delle strutture ricettive agrituristiche sulla base dei criteri di classificazione omogenei approvati dal Ministero delle Politiche agricole e forestali.
2. La classificazione delle aziende agrituristiche si riferisce, come previsto dalla classificazione di altri settori dell'offerta turistica, ai casi in cui è offerta possibilità di soggiorno con pernottamento (alloggio e agricampeggio).
3. Le strutture ricettive agrituristiche sono classificate in base ai requisiti posseduti, con l'assegnazione di un numero massimo di cinque simboli conformi a quelli prescelti dalle altre Regioni, mirando a garantire un'unica simbologia a livello nazionale.
4. La categoria di classificazione "uno" è attribuita comunque con il rilascio del certificato di abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica.
5. L'assegnazione dei simboli da "due" a "cinque" viene effettuata sulla base della conformità delle aziende agrituristiche a diversi requisiti, non previsti dalla legge o superiori a minimi di legge.
6. I requisiti sono ordinati in sette sezioni tematiche:
  - a) contesto ambientale;

- b) requisiti generali e di gestione;
- c) servizi e dotazioni degli alloggi;
- d) servizi e dotazioni degli agriturismo;
- e) servizi di ristorazione e somministrazione;
- f) servizi ed attività ricreative;
- g) attività agricole e produzione tipica.

L'aggiunta di un nuovo requisito con l'attribuzione del relativo punteggio, l'eliminazione di un requisito esistente, la modifica della descrizione di un requisito esistente, sono effettuati dalla Regione, previa intesa con il Ministero delle Politiche agricole, ove ricorrano motivate ragioni connesse alla espressione di peculiarità territoriali significative ai fini della classificazione.

#### Art. 20

##### Osservatorio regionale dell'agriturismo

1. Ai fini di una maggiore trasparenza e uniformità delle attività svolte dalle aziende agrituristiche, le informazioni relative al settore agriturismo regionale acquisite dall'Osservatorio regionale dell'agriturismo, sono inviate anche alle Associazioni agrituristiche riconosciute per assicurare un flusso informativo continuo e costruttivo.

#### Art. 21

##### Vigilanza e controllo

1. In ottemperanza all'art. 14 della legge, il competente Servizio della Regione predispone apposite verifiche annuali, su un campione di aziende iscritte all'elenco regionale degli operatori agrituristici, in misura non inferiore al 5 per cento, al fine di acquisire elementi sulla sussistenza ed il mantenimento dei requisiti previsti. Tale percentuale potrà essere incrementata in funzione di eventuali fattori di rischio evidenziati dai controlli stessi e terrà conto anche delle segnalazioni trasmesse dagli altri organi di controllo. Il personale addetto ai controlli verifica la concordanza dei dati sulle percentuali del valore dei prodotti somministrati e acquistati, nonché il tempo lavoro impiegato per l'attività agrituristica. Se in sede di controllo vengono accertati comportamenti non rispettosi della normativa, la Regione deve applicare le sanzioni previste dall'art. 16 della legge.
2. Il Comune è tenuto a verificare il corretto svolgimento delle attività agrituristiche, inviando alla Regione, entro il trentuno gennaio di ogni anno, gli esiti dei controlli effettuati nell'anno precedente.
3. Al fine di disporre in fase di controllo delle specifiche competenze di carattere amministrativo/contabile ed agricolo, i Comuni e la Regione possono coordinarsi al fine di effettuare presso l'impresa un unico controllo congiunto.
4. La vigilanza e il controllo sull'osservanza delle disposizioni di cui all'art. 14 della legge che oltre dal personale del competente Servizio della Regione e dei Comuni, sono realizzati da tutti gli altri soggetti titolati dalle normative vigenti.

#### Art. 22

##### Norma finale

1. Per quanto non previsto dal presente regolamento, si fa riferimento alle disposizioni emanate dal Ministero delle Politiche agricole, dalla Regione Abruzzo e dalla Direzione Agricoltura.

2. La Giunta regionale, con apposito provvedimento, può modificare gli allegati contenuti nel presente regolamento.
3. Il presente regolamento entra in vigore il trentesimo giorno successivo alla data di pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo.

\*\*\*\*\*

Attesto che il Consiglio regionale, con provvedimento n. 184/3 del 29.4.2014, ha approvato il presente regolamento.

IL PRESIDENTE

FDP/cm

## ALLEGATO A

(Art. 4 Attività agrituristiche)

### Somministrazione di pasti e bevande: limiti percentuali di provenienza delle materie prime

Ambito e tipologie di applicazione		Produzione aziendale ed extraaziendale regionale		Prodotti alimentari non presenti nel territorio regionale
		Produzione aziendale	Prodotti di aziende agricole regionali e dell'artigianato tipico alimentare abruzzese con preferenza per quelli a marchio DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG e prodotti tipici, biologici e tradizionali regionali.	
Aziende che svolgono attività di RISTORAZIONE SOLO PER GLI ALLOGGIATI	Zone NON svantaggiate	minimo 45%	massimo 45%	massimo 10%
	Zone svantaggiate	minimo 25%	massimo 65%	massimo 10%
Aziende che svolgono attività di RISTORAZIONE	Zone NON svantaggiate	minimo 55%	massimo 35%	massimo 10%
	Zone svantaggiate	minimo 35%	massimo 55%	massimo 10%

Nell'utilizzo degli ingredienti per la preparazione dei pasti, alimenti e bevande, anche a carattere alcolico e superalcolico, devono essere rispettati i seguenti limiti di provenienza per quanto riguarda le materie prime:

- Non meno del **90%** deve essere di produzione aziendale e di altre aziende agricole della regione, o dal settore dell'artigianato tipico abruzzese che garantisce l'utilizzo di materie prime agricole regionali con preferenza ai prodotti tipici e biologici, caratterizzati dai marchi tutelati dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria e/o compresi nell'elenco regionale dei prodotti agro-alimentari tradizionali.

Almeno metà della predetta quota deve essere rappresentata da prodotti dell'azienda o ricavati da materie prime aziendali e ottenuti anche attraverso lavorazioni esterne.

- La restante quota, massimo del **10 per cento**, può essere riservata ai prodotti alimentari non presenti nel territorio regionale ma tali da soddisfare le caratteristiche di qualità e tipicità.

Tali percentuali sono applicabili per gli operatori che svolgono attività di ristorazione solo per gli alloggiati.

Per gli operatori che svolgono le attività di ristorazione, la percentuale relativa all'origine delle materie prime aziendali è aumentata di 10 punti percentuali.

Per gli operatori che svolgono attività agrituristica nelle aree svantaggiate e montane, di cui all'art. 32, paragrafo 1, lett. a) e b) del reg. (CE) n. 1305/2013, la percentuale relativa alle materie prime aziendali è diminuita di 20 punti.

Sono esclusi da tali percentuali i prodotti indispensabili per diete speciali, per allergie e intolleranze.

Su richiesta dell'imprenditore, la Regione può autorizzare per il periodo di tempo occorrente, l'attività di somministrazione di spuntini, pasti e bevande in deroga ai limiti percentuali indicati nei precedenti punti, in presenza di cause di forza maggiore dovute in particolare a calamità naturali che hanno colpito l'impresa agricola, regolarmente accertate dai competenti Servizi.

Tali percentuali devono essere rispettate su base annuale e la loro determinazione avviene sulla base del valore economico delle stesse ovvero del più probabile valore di mercato del prezzo di acquisto delle materie prime alimentari.

Nella fase di rilascio del certificato di abilitazione si terrà conto dell'ordinamento colturale per valutare la capacità dell'azienda di fornire i prodotti nelle predette percentuali.

In corso di esercizio dell'attività agrituristica la verifica è effettuata dai soggetti preposti sulla base degli indirizzi colturali in atto al momento del controllo.



## ALLEGATO B

(Art. 5 Connessione e prevalenza)

**Tabella per la determinazione delle giornate di lavoro (U.L.U.) delle colture e degli allevamenti**

Cod. Macro-usi e Allevamenti	Cod. Micro-Usi	Cod. I.N.E.A.	Raggruppamento Culturale ed Allevamenti (I.N.E.A.)	Unità misura.	Colture ed allevamenti (Regione)	G/Ha G/capo Altro
1	2	3	4	5	6	7
40	587	D01	Frumento tenero	Ha	Grano tenero	12,00
40	2	D02	Frumento duro	Ha	Grano duro	12,00
40	681	D03	Segale	Ha	Segale	12,00
40	870	D04	Orzo	Ha	Orzo	12,00
40	533	D05	Avena	Ha	Avena	12,00
40	1	D06	Mais	Ha	Mais da granella	20,00
40	603	D06	Mais	Ha	Mais dolce	20,00
70	19	D07	Riso	Ha	Riso	20,00
40	522	D08	Altri cereali	Ha	Altri cereali	12,00
40	681	D08	Altri cereali	Ha	Frumento segalato	12,00
40	597	D08	Altri cereali	Ha	Grano saraceno	12,00
40	624	D08	Altri cereali	Ha	Miglio	12,00
40	675	D08	Altri cereali	Ha	Scagliola	12,00
40	694	D08	Altri cereali	Ha	Sorgo da granella	14,00
40	574	D09	Leguminose da granella	Ha	Fave e favette	16,00
40	607	D09	Leguminose da granella	Ha	Leguminose da granella (lenticchie, ceci, veccia)	16,00
40	618	D09	Leguminose da granella	Ha	Lupini dolci	15,00
40	20	D09	Leguminose da granella	Ha	Piselli allo stato secco	16,00
40	710	D10	Patate	Ha	Patata industriale (meccanizzata)	60,00
40	240	D11	Barbabietola da zucchero	Ha	Barbabietola	21,00
40	604	D12	Piante sarchiate foraggere	Ha	Mais da foraggio	18,00
40	108	D12	Piante sarchiate foraggere	Ha	Silomais e mais ceroso	21,00
40	901	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Aglio	210,00
40	903	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Basilico	91,00
40	904	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Bietola da foglia	91,00
60	909	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Carciofo	110,00
40	910	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Cardo	110,00
40	921	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Cipolla	210,00

<b>Cod. Macro-usi e Allevamenti</b>	<b>Cod. Micro-Usi</b>	<b>Cod. I.N.E.A.</b>	<b>Raggruppamento Colturale ed Allevamenti (I.N.E.A.)</b>	<b>Unità misura.</b>	<b>Colture ed allevamenti (Regione)</b>	<b>G/Ha G/capo Altro</b>
1	2	3	4	5	6	7
40	131	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Finocchi, fagiolo verde, fragola, piselli freschi, pisello verde, fava verde	120,00
40	131	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Piante orticole a pieno campo (carota, aglio, patata, insalata, cocomero, ecc.) e fungaia semplice	120,00
40	652	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Piselli allo stato fresco	120,00
40	664	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Pomodoro da mensa	250,00
40	135	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Porro	210,00
40	933	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Prezzemolo	91,00
40	938	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Sedano	91,00
40	143	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Scarola	91,00
40	790	D14B	Orticole all'aperto - in orto industriale	Ha	Orticole all'aperto - in orto industriale	155,00
440	750	D15	Orticole - in serra	Ha	Piante orticole a pieno campo in forzatura (aglio, insalata, cocomero, ecc.)	150,00
40	647	D16	Fiori all'aperto	Ha	Fiori a pieno campo e tunnel	1.000,00
440	520	D17	Fiori - in serra	Ha	Fiori in serra riscaldata e automatizzata	2.000,00
440	648	D17	Piante ornamentali da appartamento in serre riscaldate e automatizzate	Ha	Piante ornamentali da appartamento in serre riscaldate e automatizzate	2.000,00
40	67	D18A	Prati e pascoli temporanei (erbai)	Ha	Erbaio di graminacee	18,00
40	67	D18A	Prati e pascoli temporanei (erbai)	Ha	Erbaio di leguminose	18,00
40	67	D18A	Prati e pascoli temporanei (erbai)	Ha	Erbaio misto	18,00
40	562	D18B	Altre foraggere avvicendate	Ha	Erba Medica	18,00
40	523	D18B	Altre foraggere avvicendate	Ha	Insilati di cereali	16,00
40	612	D18B	Altre foraggere avvicendate	Ha	Lupinella	18,00
40	840	D18B	Altre foraggere avvicendate	Ha	Sulla	18,00
40	152	D18B	Altre foraggere avvicendate	Ha	Trifoglio	18,00
40	519	D18B	Prati e pascoli temporanei (erbai)	Ha	Altre foraggere	18,00
740	556	D19	Sementi e piantine per seminativi	Ha	Vivaio	315,00
40	852	D20	Altre colture per seminativi	Ha	Altre coltivazioni a seminativi	12,00
40	25	D23	Tabacco (secco)	Ha	Tabacco	180,00

<b>Cod. Macro-usi e Allevamenti</b>	<b>Cod. Micro-Usi</b>	<b>Cod. I.N.E.A.</b>	<b>Raggruppamento Culturale ed Allevamenti (I.N.E.A.)</b>	<b>Unità misura.</b>	<b>Culture ed allevamenti (Regione)</b>	<b>G/Ha G/capo Altro</b>
1	2	3	4	5	6	7
440	76	D24	Luppolo (Piante aromatiche, medicinali e da condimento)	Ha	Luppolo (Piante aromatiche, medicinali e da condimento)	40,00
40	6	D26	Colza	Ha	Colza e ravizzone da granella	15,00
40	5	D27	Girasole	Ha	Girasole da granella	15,00
40	4	D28	Soia	Ha	Soia da granella	15,00
40	290	D30	Altre oleaginose erbacee	Ha	Piante oleifere (arachidi, ricino)	15,00
40	610	D31	Lino	Ha	Lino non tessile	20,00
40	56	D32	Canapa	Ha	Piante da fibra (canapa, lino tessile)	12,00
40	56	D33	Altre colture tessili	Ha	Altre colture tessili	12,00
40	637	D34	Piante aromatiche, medicinali e da condimento	Ha	Piante aromatiche (lavanda, menta, rosmarino, ecc.)	40,00
40	637	D34	Piante aromatiche, medicinali e da condimento	Ha	Zafferano	380,00
40	730	D35	Altre piante industriali	Ha	Altre colture industriali	20,00
80	67	F01	Prati permanenti e pascoli - esclusi i pascoli magri	Ha	Pascolo e prati permanenti	5,00
480	110	F01	Bosco misto	Ha	Bosco misto	5,00
680	103	F02	Pascoli magri con tara 20%	Ha	Pascoli magri	5,00
720	54	F02	Pascoli magri con tara 50%	Ha	Pascoli magri	5,00
360	671	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Albicocco	105,00
360	670	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Altre drupacee	125,00
360	470	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Altre piante arboree da frutto	105,00
360	660	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Altre pomacee	125,00
360	672	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Ciliegio	130,00
360	661	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Cotogno	125,00
360	472	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Fico	125,00
360	471	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Kaki	100,00
360	441	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Mele	125,00
60	475	G01A	Piante aromatiche, medicinali e da condimento	Ha	Frutti di sottobosco	100,00
360	408	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Melograno	125,00
280	802	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Pere	125,00
320	801	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Pesche	125,00
360	831	G01B	Frutteti - di origine subtropicale	Ha	Actinidia	100,00
120	75	G01C	Frutteti - per frutta a guscio	Ha	Carrubo	40,00
120	72	G01C	Frutteti - per frutta a guscio	Ha	Mandorlo	40,00
120	71	G01C	Frutteti - per frutta a guscio	Ha	Nocciolo	40,00

Cod. Macro-usi e Allevamenti	Cod. Micro-Usi	Cod. I.N.E.A.	Raggruppamento Colturale ed Allevamenti (I.N.E.A.)	Unità misura.	Colture ed allevamenti (Regione)	G/Ha G/capo Altro
1	2	3	4	5	6	7
120	73	G01C	Frutteti - per frutta a guscio	Ha	Noceto	40,00
			Frutteti	Ha	Frutteto misto	150,00
240	200	G02	Agrumeti	Ha	Agrumi	125,00
160	102	G03A	Oliveti - per olive da tavola	Ha	Oliveti - per olive da tavola (min 270 piante ad Ha)	87,00
160	111	G03B	Oliveti - per olive da olio	Ha	Oliveti - per olive da olio (min. 270 piante ad Ha)	90,00
160	111	G03B	Oliveti - per olive da olio	Ha	Oliveti sparsi (meno di 270 piante ad Ha da calcolare con il pro-rata)	87,00
200	847	G04A	Vigneti - per uva da vino di qualità	Ha	Vigneti per uva da vino di qualità	85,00
200	848	G04B	Vigneti - per uva da vino comune	Ha	Vigneti per uva da vino comune	75,00
200	849	G04C	Vigneti - per uva da tavola	Ha	Vigneti per uva da tavola	120,00
740	551	G05	Vivai	Ha	Vivaio Floricolo	315,00
740	648	G05	Vivai	Ha	Piante ornamentali da appartamento in tunnel	1.000,00
120	542	G06	Frutteti - per frutta a guscio	Ha	Castagno	40,00
480	49	G06	Altre colture permanenti	Ha	Piante arboree da legno (Noce, ciliegio, pioppo, ecc.)	18,00
440	770	G07	Colture permanenti in serra (frutteti di origine temperata)	Ha	Colture permanenti in serra	315,00
200	553	G07	Colture permanenti in serra (frutteti di origine temperata)	Ha	Vigneti per uva da tavola in coltura protetta	150,00
440	780	I02	Funghi (100 mq ) r.l.s. anno (7,2 raccolti)	100 Mq	Fungaie in coltura altamente specializzata su bancali sovrapposti	300,00
440	780	R139	Funghi (100 mq) – r.l.s./raccolto	Mq	Fungaie in coltura altamente specializzata su bancali sovrapposti	200,00
440	780	R139	Altri	Ha	Tartufo (in impianti specializzati)	40,00
40	3	I08AD22	Set - aside	Ha	Superficie messa a riposo ai sensi del Reg. Cee 1765/92	4,00
40	3	I08AD22	Set - aside	Ha	Seminativi ritirati dalla produzione per scopi di carattere forestale - Reg. Cee 1257/99 art.22 (ex.2080/92)	18,00
126	0	J01	Equini - altri	capo	Equini - Asini di età inferiore a 6 mesi	3,00
126	0	J01	Equini - altri	capo	Equini - Asini di età superiore a 6 mesi	5,00
131	0	J01	Altri	capo	Cani da allevamento	6,00

<b>Cod. Macro-usi e Allevamenti</b>	<b>Cod. Micro-Usi</b>	<b>Cod. I.N.E.A.</b>	<b>Raggruppamento Colturale ed Allevamenti (I.N.E.A.)</b>	<b>Unità misura.</b>	<b>Colture ed allevamenti (Regione)</b>	<b>G/Ha G/capo Altro</b>
1	2	3	4	5	6	7
131	0	J01	Altri	Mq	Elicicoltura per 1000 mq= 143.000	0,08
121	0	J02	Bovini < 1 anno	capo	Bovini < 1 anno	6,00
121	0	J03	Bovini 1-2 anni - maschi	capo	Bovini 1-2 anni - maschi	7,00
121	0	J04	Bovini 1-2 anni - femmine	capo	Bovini 1-2 anni - femmine	6,00
121	0	J05	Bovini > 2 anni - maschi	capo	Bovini > 2 anni - maschi	7,00
121	0	J06	Giovenche > 2 anni	capo	Giovenche > 2 anni	7,00
121	0	J07	Vacche da latte	capo	Vacche da latte	13,00
121	0	J08	Bovini > 2 anni - altre vacche	capo	Bovini > 2 anni - altre vacche	7,00
124	0	J09A	Ovini - fattrici	capo	Ovini - fattrici	4,00
124	0	J09A	Ovini - fattrici	capo	Ovini - fattrici	4,00
124	0	J09B	Ovini - altri	capo	Ovini - altri	4,00
124	0	J10A	Caprini - fattrici	capo	Caprini - fattrici	4,00
124	0	J10B	Caprini - altri	capo	Caprini - altri	4,00
124	0	J10B	Caprini - altri	capo	Caprini - altri	4,00
122	0	J11	Suini - lattinzoli < 20 Kg	capo	Suini - lattinzoli < 20 Kg - Magroni - Verri	7,00
122	0	J12	Suini - scrofe >50 Kg	capo	Suini - scrofe >50 Kg	12,00
122	0	J13	Suini - altri	capo	Suini - altri	6,00
122	0	J13	Altri	capo	Selvatici (cinghiali, caprioli, ecc.)	2,00
131	0	J13	Altri	capo	Struzzi	6,00
127	0	J14	Broilers	100 capi	Broilers	3,00
127	0	J15	Ovaiole	100 capi	Ovaiole	3,00
127	0	J16A	Tacchini	100 capi	Tacchini	2,00
127	0	J16B	Anatre	100 capi	Anatre	2,00
127	0	J16D	Altro pollame (oche e faraone) -	100 capi	Altro pollame (oche e faraone)	2,00
127	0	J16D	Altri volatili	100 capi	Piccioni	6,00
128	0	J17	Conigli - fattrici	capo	Conigli - fattrici	2,00
130	0	J18	Api (alveare)	alveare	Api (alveare)	2,00
LEG			Piscicoltura, acquicoltura in acque dolci	tonn.	Itticoltura acque interne	50,00

## ALLEGATO C

(Art. 5 Connessione e prevalenza)

**Tabella delle Attività Connesse per la valorizzazione delle Giornate Lavorative e delle Unità Lavorative Aziendali (U.L.A.)**

Attività Connesse	Filiera Produttive		Incremento % delle U.L.A. (*)			
			1° lavorazione	Trasformaz.	Conservaz.	Vendita diretta
			5%	10%	5%	10%
Attività connesse delle produzioni e degli allevamenti	Filiera Vitivinicola	Uva da Tavola				
		Uva per Vinificazione				
	Filiera Olivicolo-Olearia	Olive da Mensa				
		Olive da Olio				
	Altre Filiere Vegetali	Piante Officinali e Aromatiche				
		Produzioni Tipiche, Legumi, Cereali Minori, Funghi e Tartufi				
	Filiera Ortofrutticola e Pataticola	Orticola-Pataticola				
		Frutticola				
	Filiera Lattiero-Casearia					
	Filiera Carni					
	Filiera Florovivaistica					
	Filiera Apistica					

(\*) con riferimento alle filiere interessate da attività connesse.

## ALLEGATO D

(Art. 5 Connessione e prevalenza)

**Tabella per l'espletamento delle Attività Agrituristiche**

<b>Attività agrituristiche</b>	<b>Riferimento</b>	<b>Giorni/anno</b>
1	2	3
Alloggio agriturismo	gg/anno/ospite	3,00
Alloggio agriturismo con colazione	gg/anno/ospite	3,20
Alloggio agriturismo con ristorazione	gg/anno/ospite	3,50
Ristorazione agriturismo	gg/anno/ospite	4,00
Agricampeggio per caravan e camper	piaz./anno	3,00
Agricampeggio per caravan e camper con ristorazione	piaz./anno	3,50
Trasformazione prodotti agricoli aziendali	gg/anno	20,00
Vendita prodotti agricoli	gg/anno	20,00
Degustazione prodotti aziendali	gg/anno	10,00
Agriturismo ippico (cavalli - asini)	capo/anno	3,00
Pesca sportiva	gg/anno	20,00
Piscina	gg/anno	20,00
Attività sportive	gg/anno	15,00
Attività ricreative culturali	gg/anno	15,00
Attività operatore ambientale e culturale	gg/anno	15,00

## ALLEGATO E

(Art. 10 - Tabelle e segnaletica)

### SPECIFICHE TECNICHE

La tabella segnaletica deve riportare il simbolo regionale agrituristico, la denominazione aziendale, preceduta dal termine agriturismo o azienda agrituristica.

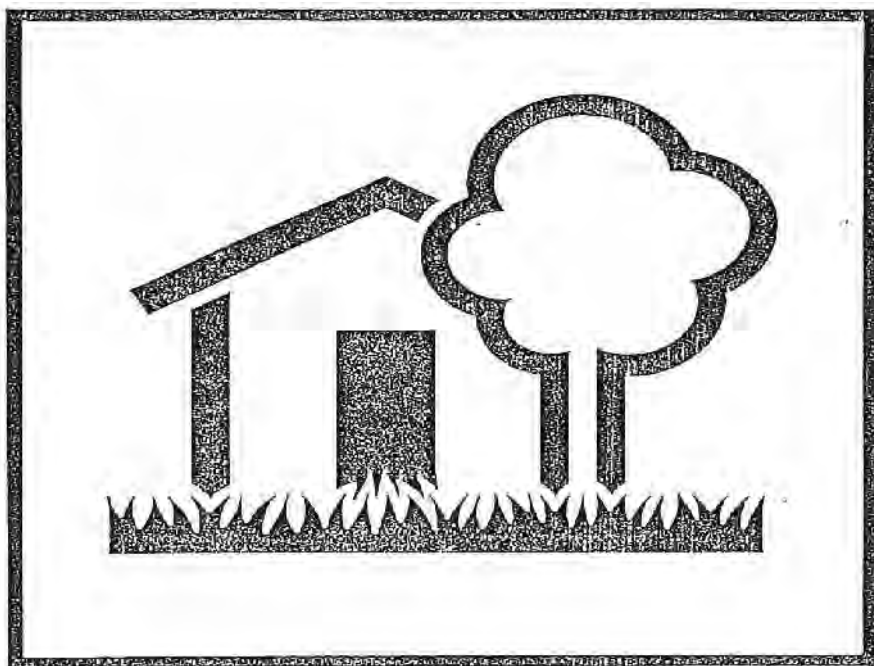
La denominazione aziendale può richiamare la tradizione rurale del territorio di riferimento o le contrade o i luoghi o i fatti storici locali.

Le tabelle poste lungo le strade statali, provinciali, comunali e vicinali devono avere lo stesso colore.

In corrispondenza di Strada Statale o Provinciale è ammessa l'esposizione massima di due segnali turistici indicatori dell'azienda, posizionati preferibilmente in incroci strategici, mentre nelle strade comunali e vicinali i cartelli indicatori dell'azienda dovranno essere numericamente tali da permettere l'agevole raggiungimento dell'agriturismo.

Una tabella va posta obbligatoriamente davanti o nelle immediate vicinanze dell'azienda e può essere costituita dai seguenti materiali: legno, ceramica, pietra, materiali tipici del luogo e metallo, e le specializzazioni aziendali vanno riportate nel medesimo cartello utilizzando le specifiche grafiche.

Simbolo regionale agrituristico autorizzato





I servizi offerti possono essere indicati con la seguente simbologia grafica:



ALLOGGIO AGRITURISTICO



PRIMA COLAZIONE



CAMERE



APPARTAMENTI



CAMPEGGIO



RISTORAZIONE AGRITURISTICA



VENDITA PRODOTTI



VENDITA PRODOTTI BIOLOGICI



IPPOTURISMO



ESCURSIONI IN BICI



TREKKING E ESCURSIONI A PIEDI



PISCINA



SPORT ACQUATICI



SPORT INVERNALI



PESCA SPORTIVA



CAMPO DI BOCCE



TIRO CON L'ARCO



TENNIS



PARCO GIOCHI



CORSI



STRUTTURE PER DISABILI



AMMESSI ANIMALI DOMESTICI



CARTE DI CREDITO ACCETTATE

## ALLEGATO F

(Art. 13 - Norme igienico sanitarie)

### SPECIFICHE TECNICHE

#### A. Spogliatoi

Per gli spogliatoi è opportuno disporre di uno spazio. È sufficiente l'antibagno, ove gli addetti possano cambiarsi d'abito prima e dopo la lavorazione. devono comunque essere disponibili armadietti, lavabili e disinfettabili, provvisti di doppio scomparto per il deposito separato degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro. Nel caso in cui si utilizzi il bagno privato dell'abitazione, il cambio di abito può avvenire nello stesso luogo. Il lavabo utilizzato per il lavaggio delle materie prime deve essere differente da quello utilizzato a fini igienici.

#### B. Requisiti dei locali adibiti ad alloggio

1. Per le aziende che svolgono solo alloggio, ai sensi dell'art. 2, comma 2 lettera a) della legge, ai fini dell'idoneità dei locali è sufficiente il requisito dell'abitabilità.
2. Ai sensi dell'art. 8, comma 1 della legge, nella definizione dei requisiti igienico sanitari degli immobili da utilizzare per le attività agrituristiche si tiene conto delle particolari caratteristiche architettoniche e di ruralità nonché delle limitate dimensioni dell'attività esercitata.

Pertanto, al fine di permettere la conservazione delle caratteristiche di ruralità degli edifici è ammesso derogare alla normativa vigente consentendo:

- 2.1 un'altezza minima dei locali adibiti a soggiorno e pernottamento degli ospiti non inferiore a metri 2,50 di altezza. In caso di soffitti inclinati, l'altezza media può essere di 2,50 metri con altezze minime non inferiori a 2,00 metri;
  - 2.2 un'altezza minima dei locali adibiti a servizio igienico non inferiore a 2,20 metri;
  - 2.3 per quanto riguarda la superficie aereo illuminante di ciascun locale è consentito derogare alla normativa vigente a condizione che sia garantito un rapporto aereo illuminante pari al valore di 1/12 (o comunque quelli minimi previsti per i locali di abitazione se inferiore);
  - 2.4 per immobili di particolare pregio storico-architettonico, sottoposti a vincoli di conservazione dell'aperture esterne possono essere consentite ulteriori deroghe con la possibilità di prevedere impianti di illuminazione autonomi e sistemi di ventilazione naturali e meccanici di tipo ausiliario.
3. La ricettività delle camere ad uso agrituristico è determinata come segue considerato che ciascuna camera può accogliere massimo 6 persone:
    - 3.1 camera singola con 1 posto letto – superficie minima 9 mq;
    - 3.2 camera doppia con 2 posti letto - superficie minima 12 mq;
    - 3.3 per ogni posto letto aggiuntivo occorre aumentare di 3 mq la superficie della camera;
    - 3.4 in caso di utilizzo dei letti a castello la superficie totale può essere ridotta del 20%.
  4. È consentita la sistemazione temporanea di un letto supplementare aggiuntivo per bambini di età non superiore a 12 anni su richiesta del cliente, senza che ciò determini un aumento del numero complessivo dei posti letto autorizzati.

5. Nel caso di alloggio in unità abitative mono e plurilocali la ricettività è determinata come segue:

- 5.1 la superficie minima per 2 persone in unità abitative monolocali dotate di angolo cucina è di 18 mq, oltre al servizio igienico;
- 5.2 per ogni persona in più rispetto alle prime 2 occorre aumentare di 3 mq la superficie dell'unità abitativa;
- 5.3 l'unità abitativa monolocale può ospitare fino ad un massimo di 6 persone;
- 5.4 l'unità abitativa plurilocale - fino a tre locali - può prevedere un locale con gli stessi requisiti del monocale di cui ai punti 5.1.), 5.2.) e 5.3.) oppure una o due camere aventi i requisiti delle camere di cui al punto 3).
- 5.5 le unità abitative plurilocali, con un numero di locali superiore a 3, possono prevedere una cucina – soggiorno indipendente oppure una cucina e un soggiorno indipendenti con le seguenti dimensioni complessive:
  - 1) fino all'ospitalità di 10 persone - 15 mq;
  - 2) da 11 a 15 persone - 20 mq;
  - 3) da 16 a 20 persone - 25 mq;

Le camere dovranno rispettare gli stessi requisiti delle camere in alloggio di cui al punto 3).

6. In tutte le tipologie di alloggio i servizi igienici sono comprensivi di lavabo, vasca o doccia, W.C. e bidet, e sono in numero di 1 ogni 6 ospiti.

### **C. Requisiti per l'ospitalità in spazi aperti**

- 1. La superficie delle singole piazzole per l'ospitalità in spazi aperti non deve essere inferiore a 60 metri quadrati oltre allo spazio per l'auto, le strutture esistenti si adeguano entro il termine di cinque anni dalla pubblicazione.
- 2. Le piazzole devono essere sistemate tramite l'inerbimento del terreno o l'uso di betonelle autobloccanti e comunque in modo permeabile.
- 3. Per lo svolgimento di attività di ospitalità in spazi aperti devono essere rispettati i seguenti requisiti:
  - a) fornitura di acqua potabile e di energia elettrica. Le strutture devono garantire una riserva di acqua potabile e dotarsi di idonei gruppi elettrogeni che alimentino la rete degli spazi comuni con particolare riguardo ai servizi essenziali;
  - b) impianto di prevenzione incendi a norma;
  - c) impianto elettrico a colonnine con punti luce atti a consentire la fruizione della viabilità e dei servizi;
  - d) installazione di recipienti lavabili per il servizio quotidiano di smaltimento differenziato;
  - e) in caso di ospitalità di caravans e autocaravans un pozzetto agibile per acque di scarico e uno scarico idoneo per WC chimici;
  - f) i servizi igienico-sanitari ed i servizi di lavanderia non possono essere realizzati in strutture precarie o mobili;
  - g) i servizi igienici sono comprensivi di lavabo, vasca o doccia e WC e sono in numero di 1 ogni 6 ospiti;
  - h) la lavanderia può essere realizzata anche all'aperto.
- 4. Per un numero inferiore a 6 ospiti, per i suddetti servizi possono essere utilizzate le strutture aziendali idonee.

## **D. Regolamentazione delle piscine**

1. La conduzione delle piscine deve essere esercitata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di qualità delle acque e di sicurezza, tenuto conto di quanto stabilito dall'accordo tra Stato-Regioni e Province autonome del 16 gennaio 2003 (Disciplina interregionale delle piscine) ed, in particolare, di quanto ivi stabilito per le piscine private ad uso collettivo.
2. L'imprenditore agricolo, o altro soggetto appositamente incaricato, è responsabile della conduzione, dell'igiene, della funzionalità della piscina, dove non è obbligatoria la presenza del bagnino.
3. Il responsabile della piscina deve essere reperibile per qualsiasi necessità di intervento sollecitata dagli ospiti, vigilare scrupolosamente sull'efficienza degli impianti tecnologici, adottare documentati programmi di manutenzione, curare lo stato di pulizia della vasca e dell'area ad essa pertinente. Il responsabile della piscina deve elaborare, applicare e far rispettare agli ospiti un regolamento d'uso della struttura.
4. Il regolamento deve indicare sinteticamente gli interventi necessari a mantenere in sicurezza l'uso della piscina, il controllo periodico di corretta esecuzione nonché il nominativo e le mansioni degli eventuali collaboratori terzi ai quali siano stati affidati i suddetti interventi. Il regolamento d'uso della piscina deve essere affisso all'ingresso della stessa e consegnato agli ospiti.